

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit tidak hanya berperan sebagai institusi penyedia layanan kesehatan, tetapi juga memiliki tanggung jawab dalam menyediakan seluruh aspek pendukung termasuk penyelenggaraan makanan bagi pasien yang tidak menimbulkan resiko kesehatan baru. Penyajian makanan yang bergizi, aman dan bersih harus menjadi fokus utama dalam layanan kesehatan, sebab makanan bagi pasien berkontribusi pada proses terapi dan rehabilitasi. Ritonga *et al.*, (2025) mengungkapkan bahwa manajemen sistem makanan di instalasi gizi, termasuk pengadaan, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi, memiliki dampak langsung terhadap layanan makanan yang diterima pasien. Berdasarkan regulasi nasional yaitu Permenkes No. 2 Tahun 2023 mengenai Higiene dan Sanitasi, rumah sakit perlu meksanakan penyelenggaraan makanan dengan profesional, menjaga kebersihan, sanitasi, penyimpanan, dan distribusi yang tepat agar makanan yang disajikan tidak hanya kaya gizi, tetapi juga aman dan mendukung proses penyembuhan.

Seluruh proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit mengikuti standar mutu serta memperhatikan prinsip- prinsip gizi dan keamanan pangan. Keamanan pangan di rumah sakit sangat ditentukan oleh pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan. Evaluasi Higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit melaporkan bahwa instalasi gizi yang menerapkan standar

higiene dan sanitasi termasuk cara penyimpanan dan pengolahan makanan yang sesuai dengan prosedur cenderung menghasilkan makanan yang memenuhi kriteria keamanan pangan, sehingga menurunkan kemungkinan terjadinya kontaminasi dan penyakit yang ditularkan melalui makanan Doktriana *et al.*, (2024).

Penyimpanan makanan di rumah sakit adalah aktivitas krusial dalam sistem penyelenggaraan gizi yang bertujuan untuk menjaga kualitas, keselamatan dan kesesuaian bahan pangan sebelum diolah dan diberikan kepada pasien. Proses penyimpanan dilakukan untuk menghindari kerusakan fisik, kimia ataupun mikrobiologis pada bahan makanan agar dapat memenuhi standar gizi. Pentingnya memastikan kualitas serta keamanan pangan di rumah sakit khususnya pada penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak seperti daging, ikan, telur, dan sayuran segar sesuai dengan Permenkes 2019 No. 86 bahwa penyimpanan bahan makanan harus dilakukan pada suhu yang sesuai dengan karakteristik masing-masing untuk mencegah timbulnya mikroorganisme berbahaya.

Berdasarkan informasi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), (2023), kesalahan dalam penyimpanan menjadi penyebab utama keracunan pangan, dengan sekitar 30% kasus pencemaran di fasilitas kesehatan disebabkan oleh penyimpanan yang tidak mematuhi standar, yang diduga berpusat pada faktor sumber daya manusia, yakni pengetahuan penjamah makanan. Hal ini menjelaskan bahwa adanya kaitan antara pengetahuan penjamah makanan dalam perilaku penyimpanan dan pengolahan makanan Fitriana, (2018).

Petugas yang menangani makanan memegang peran kunci dalam memastikan keamanan serta mutu makanan di unit gizi rumah sakit. Memiliki pemahaman yang baik tentang cara menyimpan bahan makanan basah akan membantu petugas untuk menghindari kontaminasi silang, mengatur suhu penyimpanan dengan benar, dan secara konsisten menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO). Penelitian yang dilakukan oleh Miliyanti *et al.*, (2023) mengungkapkan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dan praktik kebersihan sanitasi di instalasi gizi rumah sakit. Pengetahuan yang baik ternyata memberikan dampak positif terhadap penerapan kebersihan dan sanitasi.

Penelitian Sihite *et al.*, (2024) menunjukkan bahwa mayoritas rumah sakit belum secara rutin memantau suhu dan kelembapan di ruang penyimpanan, sehingga menambah risiko kerusakan pada bahan makanan basah. Didukung oleh hasil penelitian Winarsih *et al.*, (2025) bahwa 45% pengetahuan penjamah makanan masih kurang, masalah ini sering kali disebabkan oleh minimnya pelatihan, kurangnya tenaga kerja yang memadai, serta pengawasan yang belum efisien terhadap penerapan higiene sanitasi.

Berdasarkan uraian di atas, menunjukkan bahwa pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan perlu diperhatikan. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk mengetahui karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah di paparkan tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “ Bagaimana tinjauan karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Penelitian dengan judul “Kajian Karakteristik dan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten” termasuk dalam bidang *Food Service* atau penyelenggaraan makanan, khususnya penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penelitian ini mengkaji karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan sebagai salah satu aspek yang mendukung mutu, keamanan pangan, dan kualitas pelayanan gizi di rumah sakit.

2. Lingkup Kemampuan / Kompetensi Berdasarkan KepMenKes No. 342 / 2020 Tentang Standar Profesi Nutrisionis

Lulusan Nutritionis mampu mengelola sistem penyelenggaraan makanan (*food service*) institusi, antara lain :

- a) Penyimpanan Bahan Makanan (No 7)
- b) Penelitian Gizi (No 25)

3. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten dan terlibat langsung dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.

4. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai Maret 2026.

5. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dari penelitian ini adalah RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman penulis sebagai sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama proses pembelajaran.

b. Bagi instansi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai evaluasi bagi rumah sakit untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang penyimpanan makanan basah.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi Masyarakat dalam upaya meningkatkan keamanan pangan di fasilitas pelayanan kesehatan dan evaluasi berkala terkait penyimpanan bahan makanan basah sesuai standar yang berlaku sehingga mutu pelayanan gizi dapat terus ditingkatkan.

F. Keaslian Penelitian

Untuk menunjukkan bahwa penelitian yang dilakukan memiliki perbedaan dengan penelitian terdahulu, maka perlu dilakukan telaah terhadap beberapa penelitian yang relevan. Perbandingan penelitian terdahulu dengan penelitian yang akan dilakukan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Miliyanti, Ariati, & Sukraniti (2023)	Pengetahuan penjamah makanan berada pada kategori baik, namun masih ditemukan praktik higiene sanitasi yang belum optimal	Dasar teori yang Notoatmodjo (2007) tentang pengetahuan sebagai dasar perilaku dan variabel pengetahuan penjamah/petugas makanan.	Variable pengetahuan, sikap dan praktik serta desain korelasional.
Dwi Mutiara, (2023)	86,1% dari 36 penjamah makanan tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi dengan kategori baik.	Variabel pengetahuan dan karakteristik penjamah makanan dan penggunaan desain <i>cross-sectional</i> .	Membahas pengetahuan dan perilaku higiene-sanitasi secara umum
Ana Kartyka <i>et al.</i> , (2024)	Sebagian besar responden masih memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai personal higiene.	Variable pengetahuan penjamah makanan dan penggunaan desain <i>cross-sectional</i> .	Perbedaan institusi pengambilan data penelitian dan

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa penelitian mengenai penjamah makanan telah banyak dilakukan, namun sebagian besar penelitian berfokus pada hubungan pengetahuan dengan sikap, praktik higiene sanitasi, atau keamanan pangan secara umum. Sementara itu, penelitian mengenai karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten belum ditemukan pada penelitian sebelumnya. Oleh karena itu, penelitian ini layak untuk dilakukan karena dapat memberikan informasi dan gambaran mengenai karakteristik serta tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten sebagai upaya mendukung keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit.